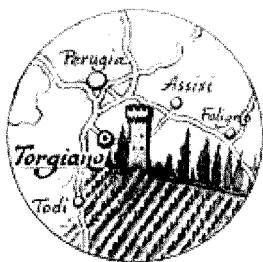


## Sapori&amp;Amori

Vignaioli  
d'Italia

## Sorelle

Teresa Severini  
e Chiara Lungarotti  
Sotto il Rubesco Riserva  
Illustrazione  
di Antonio Monteverdi



Ha 50 anni il vino bandiera delle cantine fra Torgiano e Montefalco

# Il «francescano» che racconta l'Umbria

## Lungarotti, il Rubesco e quella frase di Soldati

«Questo vino è come noi umbri, chiusi all'inizio, accoglienti appena c'è un po' di confidenza». Chiara Lungarotti ha portato a Milano una bottiglia di Rubesco 2010, che fra poco sarà sul mercato. È una ragazza di 40 anni, innamorata del figlio Bruno di 6, con il quale gioca a correre a piedi nudi in campagna, e del marito, anche lui vignaiolo, toscano. Il Rubesco è nato prima di lei: 50 anni fa. È il vino bandiera delle cantine Lungarotti. Un vino dai grandi numeri: da 400 mila a 550 mila bottiglie l'anno. Conosciuto in tutto il mondo soprattutto nella versione Riserva, più austera, che beneficia di un maggiore invecchiamento in barriques invece nelle botti grandi. Descritto così sembra il contrario di quello che Mario Soldati scrisse quando capitò in Umbria nel 1975. «I vini veri devono restare quasi ignoti appunto per restare veri». Il regista-gastronomo scrittore in «Da leccarsi i baffi» (appena ristampato da DeriveApprodi, 315 pagine, 17 euro), descrive vini meravigliosi e sconosciuti (l'Almonte, suggeritogli da Ginevra Bompiani), come quelli trovati in Piemonte (il Ghemme, «un Gattinara più spesso e violento, più genuino perché meno famoso») o in Campania («l'Asprino, un grande piccolo vino, il bianco più secco al mondo»). Per Soldati il vino non è mai un «oggetto staccato e astratto, che possa essere giudicato bevendo un bicchiere. Bisogna andare al vino, affondare il piede nella terra e guardare negli occhi chi lo fa, perché il vino racconta quella terra, quel mondo». In questo il Rubesco non tradisce, è il racconto dell'Umbria. A partire dall'etichetta con la formella della vendemmia della Fontana Maggiore di Perugia, del tredicesimo secolo.

La bottiglia arriva a tavola con un piatto di pasta al pomodoro. Il vino color rosso rubino non sovrasta il cibo, garantendo poi un buon accostamento anche con una ciotola di frutti di bosco. Il Rubesco è un assemblaggio di uve Sangiovese e Canaiolo, con il nuovo ingresso, nell'ultima versione, di un dieci per cento di uve Colorino che lo rafforzano. È un vino pacato, che non scalpita, amichevole, con odori di frutta rossa e un corpo carnoso. Chiara Lungarotti lo definisce «francescano». E aggiunge: «Un giovane di 50 anni che non sta sempre in guardia come i Sangiovesi toscano».

È stato il padre Giorgio, mezzo secolo fa, a trovare il nome, usando il verbo latino rubescere, ovvero arrossire. Dopo il suo addio, nel 1999, sono le sorelle Chiara e Teresa Severini a guidare il gruppo umbro, 250 ettari tra Torgiano e (più di recente) a Montefalco: più di 2 milioni di bottiglie esportate in 50 Paesi, 120 dipendenti. Il Rubesco fermenta 15 giorni in acciaio, poi trascorre due anni di affinamento. Tra botte e bottiglia. La Riserva Vigna Monticchio, invece, viene affinato tra barriques e bottiglia fino a 5 anni (erano 10 con la passata generazione dei Lungarotti, «ma il gusto cambia e si evolve verso un peso minore e uno stile più moderno»). Fin dall'inizio, nel 1964, è prodotto con le uve di una sola vigna, un cru, appunto, di 20 ettari. È un classico tra i vini italiani, con una longevità che raggiunge i 35 anni. «Poco tempo fa abbiamo aperto una bottiglia del 1966. Era ancora valida», racconta la figlia di Giorgio Lungarotti. L'ultima annata, la 2007, ha raccolto il punteggio massimo (3 bicchieri e 5 grappoli) dalla guida del Gambero Rosso e di Duemilavini, quella dei sommelier. Viene venduto a 30 euro, mentre la versione base non

**250**

**Gli ettari**  
di vigneto  
tra la tenuta  
di Torgiano  
e quella  
di Montefalco

**2**

**I milioni**  
di bottiglie  
del gruppo  
Lungarotti  
esportate  
in 50 Paesi



supera i 10 euro. Eppure è del meno titolato tra i due vini che Chiara preferisce parlare. «Sento che è il mio vino, mi piace e voglio girare il mondo per raccontarlo e venderlo. È carico di storia ma fresco», dice. Il modo migliore per conoscerlo, e scoprire così anche il Museo del vino creato dalla madre delle sorelle Lungarotti, definito dal «New York Times», il migliore del settore, è viaggiare verso l'Umbria e assaggiarlo nell'«ombelico d'Italia». Perché, come scriveva Soldati, «bisogna andare al vino: non che il vino venga da te».

**Luciano Ferraro**

## L'azienda

### La storia

L'azienda umbra Lungarotti è stata fondata negli anni Sessanta da Giorgio Lungarotti ([www.lungarotti.it](http://www.lungarotti.it)). Dopo la sua morte, nel 1999, a guidare il gruppo sono le sorelle Chiara Lungarotti, amministratore unico, e Teresa Severini, una delle prime donne enologo in Italia. Conta 120 dipendenti

### Il Rubesco

Il vino bandiera delle cantine Lungarotti è il Rubesco, nato 50 anni fa. Il nome deriva dal verbo latino *rubescere*, ovvero «arrossire». Se ne producono da 400 mila a 550 mila bottiglie all'anno. È un assemblaggio di uve Sangiovese e Canaiolo. Nell'ultima versione c'è anche un dieci per cento di uve Colorino. Fermenta quindici giorni in acciaio, poi trascorre due anni di affinamento tra botte e bottiglia

### Riserva

La versione più conosciuta nel mondo è il *Rubesco Riserva*. Viene affinato tra barriques e bottiglia fino a cinque anni. Fin dal 1964 è prodotto con le uve di una sola vigna di 20 ettari. Viene venduto a 30 euro, mentre la versione base non supera i 10 euro